



特 許 願

請

① 日本国特許庁
公開特許公報

昭和50年11月17日

特許庁長官 斎藤 英 雄 殿
 1. 発明の名称 レイトウヤメシイ センノウカカ
 冷凍焼飯類の製造方法
 2. 発明者 サクラエノ
 住 所 千葉県佐倉市井野 1084
 氏 名 菅 原 佐 太 (ほか1名)
 3. 特許山願人 アサカワクヒガオク
 住 所 東京都荒川区東尾久 8の45の4
 氏 名 アイケイサービス株式会社
 代表者 菅 原 一 太
 4. 代 理 人 甲 101
 住 所 東京都千代田区内神田 3の17の8 小山の805号室
 氏 名 (6600) 弁理士 吉 田 俊 夫
 5. 添付書類の目録 電話 (03) 886-8829 番
 (1) 明 細 書 1 通
 (2) 図 面 1 通 1行抹消
 (3) 願書副本 1 通
 (4) 委任状 1 通
 (5) 出願書請求書 1 通
 50 107932



①特開昭 52-64439
 ④公開日 昭52.(1977) 5.27
 ②特願昭 50-137932
 ②出願日 昭50.(1975) 11.17
 審査請求 有 (全3頁)

庁内整理番号

7162 49
 7162 49
 7162 49

⑤日本分類	⑤Int. Cl ²	識別 記号
34 B1 34 B12 34 B91	A23L 1/101 A23L 3/36	

明 細 書

1. 発明の名称
 冷凍焼飯類の製造方法
 2. 特許請求の範囲
 水漬し、水切りをした米に油脂を加えて炒め、
 この炒め米を炊飯した後冷却し、更に油脂を加え
 てかきまぜてから凍結せしめることを特徴とする
 冷凍焼飯類の製造方法。
 3. 発明の詳細な説明
 本発明は、冷凍焼飯類の製造方法に関する。
 更に詳しくは、ばら凍結状で得られる冷凍焼飯類
 の製造方法に関する。
 従来のチャーハンなどの中華風焼飯やピラフ、
 ドライカレーなどの西洋風焼飯は、一般に炊飯後
 の米飯をバター、マーガリン、ベーコン、ラード、
 食床油などの油脂で炒めるとい調理法がとられ
 ている。しかしながら、このような調理法では、
 一時に大量の調理をすることが困難なことは万人
 の認めるところであり、炒められた米飯、特に冷

や米飯を用いることが調理上のとつといわれている
 チャーハンなどでは、加熱して炒められた米飯
 粒が相互に付着し、塊りとなつたまま油分が十分
 にゆきわたらないという品質の不均一なものが得
 られぬ。こうした品質の不均一性を解消するに
 は、十分な量の油脂を使用すればよいが、このよ
 うな調理法は不必要に余分の油脂を消費するだけ
 ではなく、調理された焼飯が油っぽくなりすぎて
 かえつて味を落し、それが商品の場合には、その
 商品価値を低下させる。

一方、生米の段階で油脂で炒め、その後炊飯し
 た場合には、米飯粒への油脂の吸着量にばらつき
 がみられるばかりではなく、これを凍結した場合
 にはばら凍結状の焼飯類を得ることができない。
 本発明者らは、かかる難点を解決すべく種々研究
 の結果、生米を油脂で炒めてから炊飯した米飯を
 一旦冷却した後、更に加熱することなく油脂で処
 理することにより、このような課題が解決される
 ことを見出した。

従つて、本発明は、冷凍焼飯類の製造方法に係

り、この冷凍焼飯類の製造は、水漬し、水切りをした米に油脂を加えて炒め、この炒め米を炊飯した後冷却し、更に油脂を加えてかきまぜてから凍結させることにより行われる。

具体的には、水漬して適当量の水分を含んだうるち米をなるべく完全に水切りし、油脂、好ましくはラード、ベーコン、バター、マーガリンなどの固形油脂を加熱溶解させながら炒め、このようにして得られた炒め米を水または適当な温度のお湯の中に仕込んで炊飯する。炊飯された米飯は、米粒に吸収された油脂のために、あたかも炊飯された米飯を油脂で炒めたものに近い状態で得られるが、油脂による生米の炒め方の不均一性によつて油分の米粒への吸着にむらを生ずる。そのために、炊飯した米飯を一旦室温乃至それ以下の温度に冷風をあてるなどして冷却し、更に油脂、好ましくは植物油などの液状油脂を加えて冷却したままの温度でかきまぜる。このように処理された米飯は、始めてしゃきつとした食感の焼飯を与え、それを凍結したものは粒同士がくつつき易い米飯 (5)

のような過大な設備を必要とはせず、しかも米飯の炒め工程をとらない比較的簡単な工程および装置で、目的とする焼飯類を均一な製品として一時に大量に製造することができる。

次に、実施例について本発明を説明する。

実施例

一晚水漬した標準うるち米 5 kg を翌朝洗米し、なるべく完全に水切りをし、これにバター 225 g およびマーガリン 300 g の溶解混合物を加えて、よくかきまぜながら約 1.5 分間炒める。炒められた米は、ガラ味その他種々の調味料を溶かしたお湯 6.5 kg を仕込んだ炊飯釜に入れられ、炊飯される。炊上げられた米飯は、よくかきまぜてから凍結パンにしいて、冷風を送つて約 10°~20°C 程度に冷却する。冷却された米飯には、その重量の約 1% 程度の一度ボイルさせた植物油が添加され、よくかきまぜてこの油を米粒表面にコーティングしてから、凍結パンに薄くしいて -20°~-40°C 程度の温度で凍結させる。凍結された焼飯状米飯は、塊状に見える部分があつても軽く

の炒め工程をとっていないので、パッチ凍結した場合でも米粒が固々の粒にほぐれ易いばら凍結状のものが得られる。

結局、このようなばら凍結状の焼飯類を得るためには、炊飯後一旦予冷することならびにその後今度は加熱を伴わない再度の油脂処理をすることが必要であり、このようにすることにより炒め米を原料として、均一な品質の焼飯を大量に生産し得ることが始めて可能となるものであり、従来一般に行われていた米飯を加熱しながら単に油脂で炒めるだけでは不可能であつた焼飯類の量産を可能としたのである。

凍結された焼飯類は、例えば一食分宛真空包装することなどにより、学校集団給食用などに用いることができ、その解凍は自然解凍、電子レンジあるいは加熱による解凍など任意の方法で行なうことができる。熱せられて解凍された焼飯類は、米飯を加熱しながら油脂で炒めた焼飯類と比較して何ら変るところがない。このように、本発明に係る冷凍焼飯類の製造方法は、フロフリージング (4)

手でほぐすとばらばらの米粒粒となる。

この焼飯状米飯には、ピーマン、たまねぎおよびにんじんをそれぞれ別個に細かく切断して沸騰水中を通し、これを脱水した後、これら各材料にその約 10% 程度の量の油をまぶし、凍結したものを、具としてそれぞれ米飯に対して約 10%、約 8% および約 8% の割合で加える。これらの野菜材料が添加された米飯には、更にその約 4% 位の量のボイル後凍結したむきえびを加えて、一食分宛真空包装し、包装された製品は冷凍貯蔵庫中で保管される。なお、ドライカレーを調理する場合には、調味料の一種としてカレーを添加すればよい。

代理人

弁理士 吉田 俊夫

6 前記以外の発明者

特開 昭52- 64439 (3)

住所 東京都北区豊島 5 の 5 の 9 - 1 2 3 0
氏名 宮 坂 竹 司

(8)